



Дызмана

Dizmana



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1,5 стакана теплой воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 ст.л. слив. масла
1 луковица
250 гр. фарша
3 шт. средней картошки
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
10-12 веточек петрушки
Сверху:
1 ст.л. слив. масла
0,5 стакана растит. масла
1 яйцо
1 ст.л. чернушки

- # Смешать теплую воду, дрожжи и соль. Добавляя муку, замесить среднеупругое тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.
- # Лук потереть на терке, пассировать до золотистого цвета в слив. масле. Добавить фарш, помешивать пока испарится жидкость.
- # Затем добавить полувареную тертую на терке картошку, посолить, поперчить, снять с огня через 5 минут. Добавить мелко рубленную петрушку, перемешать.
- # Тесто разделить на 20 равных частей. Посыпать мукой и пальцами размять не большие круглые лепешки.
- # На середину положить начинку, поднять края сверху как узелок и залепить.
- # Положить на смазанный маслом противень залепленной частью вниз. Сверху полить по 1 ч.л. смесью слив. и растит. масел, оставить на 20 минут.
- # Затем разбить яйцо в оставшуюся смесь масел, перемешать и хорошо смазать пирожки, посыпать чернушкой.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Подавать теплыми.

Можно приготовить используя готовое дрожжевое тесто.